KURSY KORESPONDENCYJNE GOSPODARSTWA DOMOWEGO

ROK I 1930 r. ZESZYT 15.



TREŚĆ NUMERU: PRZETWÓRSTWO OWOCOWE I JARZYNOWE — INŻ. CHEMJI *IRENA LASKÒWSKA.* TOWAROZNAWSTWO PRAKTYCZNE — *PANI ELŻBIETA.* PRASOWANIE — *DOBRA GOSPODYNI.* HODOWLA KWIATÓW DONICZKOWYCH — *WANDA DOBRZAŃSKA.* OGRÓDKI — OGRODNIK ARCHITEKT *STANISŁAW SCHOENFELD.* ROZWIAZANIE ZADANIA.

ZN

Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem. Prawo przedruku zastrzeżone.



KURSY KORESPONDENCYJNE GOSPODARSTWA DOMOWEGO

PRZY TOW. WYD. „BLUSZCZ"

ROK I ZESZYT 15 1930 r.

REDAKCJA I ADMINISTRACJA WARSZAWA, PLAC ZAMKOWY 9.
SEKRETARJAT REDAKCJI CZYNNY CODZIENNIE, OPRÓCZ NIEDZIEL I ŚWIĄT, OD G. 11-ej DO 1-EJ. TEL. 239-40

WYCHODZI 1-GO I 15-GO KAŻDEGO MIESIĄCA



GRUPA XI. WYKŁAD 6.

PRZETWÓRSTWO OWOCOWE I JARZYNOWE

Inż. chemji IRENA LASKOWSKA.

POMIDORY

Pomidory zaliczamy do najcenniejszych warzyw zarówno ze względu na smak, jak wartości dietetyczne. Istnieje cały szereg sposobów konserwowania ich przedewszystkiem w postaci miazgi, niekiedy zaś w całości.

Omawianie poszczególnych metod zaczniemy od metody najtańszej i najprostszej, t. zn. od *konserwowania pomidorów na surowo*. Ażeby uchronić pomidory od fermentacji i pleśnienia, dajemy antyseptyk czyli środek działający zabójczo na drobnoustroje. Antyseptykami, stosowanemi najczęściej w przetwórstwie, są — obok alkoholu (spirytus — wina i nalewki) i kwasu octowego (ocet — marynaty), oraz mlekowego (kiszonki), kwas salicylowy (zwany popularnie salicylem), kwas benzoesowy (benzoes) i sól sodowa kwasu benzoesowego, czyli benzoesan sodu. Środki te można nabyć w składzie aptecznym.

W literaturze specjalnej oddawna już poruszano kwestję, w jakim stopniu te środki, zabójcze dla drobnoustrojów, wpływają na organizm ludzki. Istnieją dwa obozy: jedni wypowiadają się stanowczo przeciwko stosowaniu antyseptyków w przetwórstwie, jako szkodliwych dla zdrowia ludzkiego, inni są zdania, że te ilości, które wystarczają dla zakonserwowania produktu, są o tyle nieznaczne, że zdrowiu zaszkodzić nie mogą. Środki wyżej przytoczone posiadają nawet znaczenie lecznicze, dla zakonserwowania dodajemy ich około 1 grama na 1 kg. przetworu. Ponadto środki, stosowane jako antyseptyki, mają tę własność — wspólną wielu związkom organicznym — że są lotne z parą wodną. Znaczy to, że jeśli konserwę, do której dodano antyseptyku, poddamy gotowaniu, to w miarę tego gotowania stężenie antyseptyka będzie się zmniejszało. Wreszcie należy zaznaczyć, że związki te występują w przyrodzie — tak np. borówki zawierają 0,12 proc. kwasu benzoesowego, czyli o 0,02 proc. więcej niż dawka wyżej przytoczona.

Prawodawstwo polskie nie wypowiedziało się w powyższej kwestji w formie ostatecznej. Natomiast ciekawe jest stanowisko prawodawstwa francuskiego: pozwala ono dodawać antysepktyki do przetworów, przeznaczonych na eksport, natomiast zabrania stosowania ich na rynku wewnętrznym. Byłoby naiwne przypuszczać, że prawodawcy kierowali się w danym wypadku krótkowzroczną zasadą: „dbajmy tylko o swoich". Takie stanowisko poderwałoby autorytet państwa nazewnątrz, słuszniej jest zatem przypuścić, że powyższa ustawa miała na celu ochronę przemysłu krajowego, gdyż wwóz produktów zagranicznych został tem samem bardzo utrudniony, gdyż, jak wiadomo, przetwory

źle znoszą transport i w tym zwłaszcza wypadku dodanie antyseptyka ma pierwszorzędne znaczenie.

Kwestji powyższej poświęciłam dość dużo miejsca z tego względu, że — jak to wyżej przytoczyłam — zachodzą znaczne różnice w zapatrywaniach osób zainteresowanych. Sądzę, że zrobimy najsłuszniej, zajmując stanowisko pośrednie: bądźmy ostrożne w użyciu antyseptyków — nie nadużywajmy ich, lecz równocześnie nie lękajmy się ich panicznie.

W tym wypadku, gdy chcemy przyrządzić konserwę „na surowo“, punkt ciężkości naszej pracy leży w doskonałem wymieszaniu antyseptyków w całej masie przetworu. Z tego względu dodajemy go do ciał płynnych lub półpłynnych.

Poniżej przytaczam przepis Pani Elżbiety na pomidory mielone z kwasem salicylowym, podany w „Kurjerze Warszawskim“ z r. 1928.

„Na osiem kilo pomidorów, przepuszczonych przez maszynkę do mięsa, dodać 1 dk. salicylu (kwasu salicylowego), wymięszać dokładnie, złożyć do czystych, suchych butelek, zakorkować, korek zalać parafiną i przechować butelki w śpiżarni“.

Purée z pomidorów. Purée z pomidorów jest do przygotowania łatwe, jednakże zużywa dużo czasu i opału.

Pomidory rozrywamy ręcznie i rozgotowujemy bez wody. Gdy już skórka wyraźnie zacznie odstawać, przecieramy przez sito włosiane (unikamy wszelkiego zetknięcia soku z pomidorów z metalem). Następnie gotujemy, aż będą dostatecznie gęste, aż brzegi bruzdy, zrobionej na gorąco brzegiem łyżki, przestaną się schodzić. Nakładamy na gorąco do wysterylizowanych w ciągu 20 minut, lub dobrze wypłókanych spirytusem słoiczków, dbając o to, by nie pozostawały wewnątrz pęcherzyki powietrza; po ostudzeniu nalewamy na wierzch warstwę oliwy, wysokości 1—2 cm. i obwiązujemy pęcherzem lub papierem szklanym.

Przyrządzanie takiego gęstego purée należy do prac najbardziej uciążliwych. Mięszanie przy zgęszczaniu trwa długo, pryskaniu całkowicie zapobiec nigdy nie możemy, usuwanie pęcherzyków powietrza jest zmudne. Z tego względu lepiej jest przyrządzać rzadkie purée w butelkach, które następnie sterylizujemy dwa razy po pół godziny z przerwą 24-godzinną.

Butelki do sterylizacji możemy zamknąć bądź to korkiem zwykłym, przywiązanym sznurkiem, a następnie zalakowanym czy zalanym parafiną, bądź też korkiem z waty. Ten ostatni sporządzamy w sposób następujący: pasek waty szerokości 4—5 cm. zwijamy w ciasny rulonik, dopasowany swą grubością do szyjki butelki. Szyjka butelki musi być zupełnie sucha. Butelki, napełnione w trzech czwartych częściach rzadkiem purée, zakorkowujemy, obwijamy w słomę lub t. p. i sterylizujemy (trzymamy w gotującej wodzie) pierwszego dnia pół godziny od chwili zagotowania i tyleż drugiego dnia ze względu na formy przetrwalnikowe drobnoustrojów. Dłuższe gotowanie zaszkodzić nie może. Jeżeli butelki zamknęliśmy korkiem z waty, nie można przykrywać kotła z butelkami, gdyż, skraplająca się na przykrywie para wodna zniszczyłaby korki. W czasie gotowania należy utrzymywać poziom wody ponad poziomem purée.

Po wyjęciu ostudzonych butelek należy korki z waty opalić i obwiązać papierem.

Tak przyrządzone purée po upływie 6—8 miesięcy zlekka zmienia kolor, nabierając mniej żywego odcieniu, wskutek utleniającego wpływu powietrza, które dochodzi poprzez korek z waty. (Przypominam, że korek z waty działa jako filtr, powstrzymujący drobnoustroje, a przepuszczający powietrze).

Pomidory w całości przyrządzamy korzystając ze słojów Wecka. Możemy w tym wypadku poddać je sterylizacji, podobnie jak szparagi, bądź też skorzystać z niedawno wynalezionego aparatu do konserwowania „Sachs“ *), który Panie miały możność poznać na P. W. K.

Należy przyznać, że aparat ten oddaje nam wielkie usługi, zaoszczędzając naszego czasu i kłopotu, jak również rozwiązując szczęśliwiej niż inne mtody, kwestję witaminową. Cena jego wynosi koło 50 zł., jednak mogą się nim śmiało posługiwać 2—3 rodziny.

Działanie tego aparatu polega na tem, że ze słojów wypompowujemy powietrze, a więc tem samem usuwamy i pokaźną część drobnoustrojów, nie dozwalając nowym przeniknąć na ich miejsce z zewnątrz. Owoce i warzywa bardziej delikatne należy uprzednio zblanszować, t. zn. obgotować w gorącym lekkim syropie, względnie w wodzie osolonej, i natychmiast po wyjęciu z ukropu wrzucić na chwilę do wody zimnej. Blanszowanie jest zabiegiem wstępnym do sterylizacji i do suszenia.

Tak przygotowane owoce lub warzywa układamy w słojach Wecka, wysterylizowanych lub wypłókanych spirytusem i zaopatrzonych w podwójne gumki. Następnie słoje zamykamy i wypompowujemy z nich powietrze — i oto wszystko, co mamy do zrobienia.

Należy jasno zdać sobie sprawę z tego, że pod względem trwałości, produkt sterylizowany stoi znacznie wyżej aniżeli ten, o którym mowa powyżej. Ale przecież zazwyczaj przechowujemy konserwę w ciągu kilku miesięcy, nie lat, a na taki przeciąg czasu szczelne zamknięcie z usunięciem

*) Królewska Huta, ul. Świętego Jacka 15. Firma Popelka.

dużej ilości powietrza — wystarczy. Musimy jednak zadośćuczynić dwóm warunkom: 1) surowiec musi być wyborowy i słoiki zdezynfekowane; 2) przechowywać należy w chłodnem miejscu.

O tem, że wytworzenie próżni nie jest jeszcze równoznaczne z uniemożliwieniem rozwoju drobnoustrojom, świadczy najlepiej fakt, że zakrótko sterylizowane owoce i warzywa zaczynają się psuć: narazie słoik „trzyma próżnię“, a po jakimś czasie pokrywa daje się zdjąć. Przyczyna leży w tem, że przy psuciu wydzieliły się gazy i próżnia przestała istnieć.

Wobec tego, że aparat „Saks“ jest niedawno wynaleziony, nie mogę narazie przytoczyć danych zupełnie wyczerpujących; w każdym razie aparat ten zasługuje pod każdym względem na naszą uwagę.

ZIELONE POMIDORY

Zielone pomidory możemy przyrządzić albo na słodko (konfitury), albo też pod postacią ostrych przetworów (kiszonki, marynaty).

Konfitury z zielonych pomidorów są przysmakiem amatorskim: nie można powiedzieć, że smakują wszystkim, jednakże liczba ich zwolenników jest wcale pokaźna. Nie zdradzają smakiem swego pochodzenia: zazwyczaj osoba niewtajemniczona głęboko się zastanawia nad tem, jaki rodzaj owocu wchodzi tu w grę i ostatecznie orzeka, że to zapewne jakiś specjalny gatunek śliwek. Na konfitury nadają się pomidory zupełnie małe, bardzo zielone. Dla zaostrzenia smaku dodajemy cytryny. Przyrządzamy konfiturę w następujący sposób: pomidory krajemy na pół, lub w ćwiartki, usuwając ziarnka, rzucamy do zimnej wody i zagotowujemy. Po upływie 3—5 minut od chwili zagotowania wrzucamy je na chwilę do zimnej wody i odsączamy starannie. Przez ten czas, gdy woda z nich odcieka, przygotowujemy gęsty syrop z cytryną. Proporcja dla syropu wynosi: na 1 kg. pomidorów (zważonych po usunięciu pestek), 75 dk. cukru, 1 szklanka wody i 2 cytryny, pokrajane w plasterki, pozbawione pestek. Gorącym syropem zalewamy odsączone pomidory i pozostawiamy je na noc, aby dobrze syropem nasiąkły. Dopiero drugiego dnia smażymy do przezroczystości, wsypując pod sam koniec smażenia drugą porcję cukru, ważącą tyle samo, co pierwsza (75 dk. cukru na 1 kg. pomidorów). Po usmażeniu konfitur, cytrynę zazwyczaj usuwamy.

Dzięki dużej kwasowości (cytryny!) konfitury z zielonych pomidorów łatwo się scukrzają. Zapobiega temu dodawanie cukru w dwóch porcjach, tak, jak to podano powyżej.

Dla oszczędności można dodać do konfitur z pomidorów zamiast cytryny — trochę kwasku cytrynowego; dodajemy go tyle, by woda, której użyjemy na syrop, była dobrze kwaśna.

Pomidory w occie służą jako dodatek do mięsnych potraw. Pomidory krajemy na cztery części lub w plasterki jednakowej grubości. Ocet zagotowujemy osobno, licząc 1 litr octu na 2 i pół do 3 kg. pomidorów. Przed zagotowaniem wrzucamy różne dodatki, a mianowicie — licząc na 1 litr octu — półtora kg. cukru, trochę cynamonu, goździków, sporo imbiru. Ocet gotujemy w ciągu kilku minut, szumujemy, studzimy. Pokrajane pomidory blanszujemy, układamy w słoiki i zalewamy octem.

Kiszone pomidory nadają się na zupy i do barszczów. O procesie kiszenia pomówimy obszerniej w następnym wykładzie, narazie więc ograniczymy się do czysto formalnego opisu ich przyrządzania.

Pomidory zdrowe, starannie umyte, zalewamy 5% roztworem soli (5 dk. soli na 1 litr wody), gotowanym w ciągu kilkunastu minut i ostudzonym. Gotowanie ma na celu biologiczne oczyszczenie wody; gotować należy pod przykrywką, na stałym płomieniu, w przeciwnym bowiem razie dużo wody się wygotuje i roztwór będzie zbyt słony. Do roztworu — już po ostudzeniu jego — dodajemy 1—2 łyżki stołowe mleka kwaśnego i ½—1 łyżeczkę od herbaty — miodu. Dodatki te mają na celu zwiększenie początkowej szybkości fermentacji i wytworzenie bardziej sprzyjających warunków dla rozwoju bakteryj kwasu mlekowego.

Pomidory, zalane roztworem wyżej omówionym, przykrywamy deszczułką z otworami, aby z jednej strony uniemożliwić wypłynięcie owocu na wierzch i zetknięcie się jego z powietrzem (spleśnienie!), równocześnie jednak dać ujście gazom, powstającym przy fermentacji.

Kwasić można w naczyniu szklanem, kamiennem lub t. p., najlepiej w takiem, w którem uprzednio kwaszono mleko.

GRZYBY

Grzyby przyrządzamy zazwyczaj pod postacią marynat. Do tego celu najlepiej nadają się rydze i borowiki, czyli t. zw. grzyby prawdziwe; doniedawna pozostałe grzyby miano w pogardzie, dzisiaj jednak, wobec ciężkich warunków, zwrocono się ku tańszym gatunkom. Z tych ostatnich największem powodzeniem cieszą się *gąski*, których przyrządzanie śmiało możemy zalecić. Pozostałe grzyby możemy również marynować, są one jednak naogół mniej trwałe, bądź też mniej smaczne, lub

mniej apetyczne. Jako przykład można tu przytoczyć *maślaki,* które kruszą się na drobniutkie kawałeczki, tworząc w occie zawiesinę, wyglądającą nieapetycznie. Naogół grzyby nieszlachetne wymagają mocniejszego octu i zachowania większej ostrożności przy pracy.

Ogólne zasady przyrządzania marynat polegają na tem, że ocet z przyprawami gotujemy osobno w ciągu kilku (przynajmniej pięciu) minut. Studzimy i zimnym zalewamy grzyby, odpowiednio przygotowane. To przygotowanie grzybów polega na obgotowaniu ich — aż będą miękkie — w słonej wodzie, bądź też na „duszeniu“ we własnym sosie. Niekiedy — zwłaszcza dotyczy to grzybów nieszlachetnych — przed duszeniem grzyby obieramy ze skórki; gąski nie wymagają jednak tego zabiegu; korzenie zawsze oddzielamy i dusimy osobno — bądź też zupełnie odrzucamy. Grzyby dobrze posolone dusimy na wolnym ogniu, dodając do nich pokrajanej cebuli — około 10 dk. na 1 kg. grzybów. Kończymy dusić wówczas, gdy grzyby staną się dostatecznie miękkie: widelec przechodzi przez nie z łatwością. Zrozumiałe jest wobec tego, że kapeluszy i korzeni nie można „dusić“ razem. Jeżeli w czasie tego zabiegu cała ilość cieczy (sos) ulegnie wygotowaniu, przedtem, nim grzyby dostatecznie zmiękną, trzeba dodać nieco wody z octem. Należy jednakże unikać dodawania wody — z tego względu nie można grzybów dusić w bardzo małych ilościach, ani też w naczyniach płaskich i odkrytych.

Po uduszeniu grzyby studzimy i zalewamy ostudzonym octem. Wobec tego, że resztka sosu jest bardzo gęsta, mażąca się, dla ładniejszego wyglądu dobrze jest grzyby — po uduszeniu — wypłókać w occie i dopiero zalać.

Wobec tego, kolejność czynności przy marynatach będzie się przedstawiać następująco:

1) przegotować ocet z zielem angielskiem (kilka ziaren na litr octu) i liśćmi bobkowemi (około $^1/_8$ dk. na litr); 1 litr octu starczy na $1^1/_2$—2 kg. grzybów; w czasie, gdy ocet się gotuje:

2) pokrajać cebulę. licząc 10—15 dk. na 1 kg. grzybów;

3) zdjąć ocet z ognia i wystawić, żeby ostygł; w czasie, gdy stygnie:

4) opłókać lub bardzo starannie obetrzeć grzyby, względnie zdjąć z nich skórkę;

5) odłączyć kapelusze, sprawdzając, czy nie są robaczywe;

6) dobrze posolić, dodać cebulę i dusić na słabym ogniu, wstrząsając od czasu do czasu rondlem;

7) wypłókać w małej ilości przegotowanego zimnego octu;

8) nałożyć w słoiki;

9) zalać ostudzonym octem;

10) zawiązać pergaminowym papierem.

W marynatach pierwszorzędne znaczenie posiada jakość octu. W handlu spotykamy zasadniczo dwa typy octu: ocet fermentacyjny otrzymywany bądź to z bardzo rozcieńczonego spirytusu, bądź też z odpadków winnych na drodze biologicznej, oraz t. zw. esencję octową, produkt suchej destylacji drzewa. Ocet fermentacyjny zawiera 5 do 10 proc. kwasu octowego; esencja octowa — 80 proc.; wobec tego należy ją rozcieńczyć 8—10-cio krotnie. Ocet fermentacyjny jest zdrowszy i smaczniejszy; tłumaczy się to tem, że w procesie fermentacji — oprócz głównego produktu — uzyskujemy szereg produktów ubocznych. Z tego względu do marynat należy używać octu fermentacyjnego.

GRUPA IX. WYKŁAD 6

TOWAROZNAWSTWO PRAKTYCZNE

PANI ELŻBIETA.

RYBY.

Kupowanie ryb jest bodaj że największą umiejętnością, jaką powinna posiadać gospodyni domu lub samodzielnie zakupy czyniąca kucharka. Następnie równie ważną jest znajomość wszystkich gatunków ryb morskich u nas w kraju używanych i stosowanie ich w kucharstwie. A istnieje tych ryb ogromna ilość odmian, z których większość jest uważana za małowartościowe, wskutek nieumiejętności przyrządzania. Nieraz, tak zwane dobre gospodynie skarżą się na niemożność podania eleganckich dań rybnych z racji zakazu przywozu francuskich turbotów, solek, langustów, homarów i t. p. i z racji częstego braku na rynku łososiów i jeszcze rzadszych od nich jesiotrów. Jest to zu-

pełnie niesłuszne narzekanie. Pomiędzy rybami krajowemi są nie ustępujące im w smaku — tylko trzeba je umieć należycie wykorzystać i przyprawić. W kuchni codziennej mogą znaleźć szerokie zastosowanie gatunki ryb drobniejszych i mniej cennych, a zatem dostępnych dla ludzi mniej zamożnych. O przyrządzaniu ryb w taki sposób, aby w smaku nie ustępowały wykwintniejszym rybom, (gdyż pod względem wartości spożywczej im wogólności nie ustępują), będę obszerniej mówiła w wykładach o kuchni codziennej.

Przy kupnie ryb główną uwagę należy zwrócić na ich świeżość. Ryba w stanie rozkładu nawet początkowego jest gwałtowną trucizną i nawet po najdokładniejszem ugotowaniu lub usmażeniu, swoich trujących własności nie traci.

Najlepiej jest naturalnie kupować ryby żywe, co jest zupełną gwarancją ich nieszkodliwości i smaku. Znaczna jednak różnica pomiędzy cenami ryb żywych i śniętych skłania często do kupowania tych ostatnich. Pozatem jest wiele ryb, które nie dadzą się przewozić żywemi, do tych przedewszystkiem należą wszystkie ryby morskie.

Wszelkie ryby śnięte, o ile są świeże stanowią pierwszorzędny artykuł spożywczy. Świeżość ryb rozpoznać można po pełnem oku, czerwonych skrzelach i jędrnem mięsie. Pełność oka oceniamy za pierwszem spojrzeniem, czerwoność skrzeli, po podniesieniu płaskiej ości ją przykrywającej. Przy tej próbie należy być Tomaszem niewiernym i palcem dotknąć skrzeli. Niesumienni kupcy zabarwiają skrzele, najczęściej sokiem żurawinowym. Jeżeli skrzele są farbowane trochę farby przylega do palca i falsyfikat się wykrywa. Jędrności mięsa próbujemy naciskając rybę palcem. Jeśli ryba jest świeża to wprawdzie zlekka ustępuje pod przyciśnieniem lecz nie pozostaje w niej dołek. Dołek, pozostały po naciśnięciu, zawsze dowodzi, że ryba już jest w początkowem stadjum rozkładu. Ażeby nie było przykrych nieporozumień, zaznaczam, że mówię o naciskaniu ryby przez skórę. Mięso delikatniejszych ryb, jak łososia, sandacza, a z morskich ryb dorsza, jest tak miękkie, że w przeciętnym kawałku możemy je nawet przedziurawić palcem, co nie będzie dowodziło, że ryba jest nieświeża.

Gorzej jest z rozpoznawaniem ryb mrożonych. I tutaj pełne oko i równa powierzchnia skóry ryby, jakby stężenie całej ryby zaraz po wyrzuceniu z wody — dają pewną rękojmię jej świeżości. Zagłębienia w skórze, puste oczodoły, powyginanie i pokręcenie ryby stanowią pewną oznakę, że ryba została zamrożona w stanie zepsucia.

Najlepszą gwarancją przy kupnie ryb jest nabywanie ich wprost od rybaków, co tylko na prowincji jest możliwe, lub w dużych miastach w pierwszorzędnych firmach, odpowiedzialnych za jakość sprzedawanego towaru. Wszelka oszczędność w postaci zakupów okazyjnych lub nabywania towaru od domokrążców mści się szkodą przyniesioną zdrowiu.

Z ryb dużych najbardziej znanym u nas jest szczupak, przyczem właściwie zupełnie niesłusznie jest zaliczanym do ryb najsmaczniejszych. Mięso ma grubowłókniste i chude. Przy kupnie szczupaków należy uważać na ich pochodzenie. Szczupaki z wód błotnistych mają jakby zielonawy nalot na łuskach i centki brudno-żółte zamiast jasnozłocistych. O ile są żywe można częściowo smak błotnisty usunąć, trzymając je dni parę w wodzie. Duże szczupaki są najsmaczniejsze faszerowane. lub przyprawiane w bardzo korzennym smaku, jak się u nas nazywa „po żydowsku". Do smażenia odpowiedniejsze są małe szczupaki o mięsie znacznie delikatniejszem.

Szczupaki mają bardzo dużą głowę, co zawsze należy brać pod uwagę, obliczając ilość porcyj, jaka wyjdzie z danej ryby. Głowa szczupaka nie jest jednak rzeczą nieużyteczną, gdyż stanowi wyborny materjał na zupę rybną. Są zresztą amatorowie, którzy ją zjadają, nie bez racji twierdząc, że jest ona najsmaczniejszą częścią ryby.

Nigdy nie należy głowy szczupaka smażyć, jest to marnowanie tłuszczu i strata czasu, tylko gotowana może być spożyta. Po szczupaku najbardziej rozpowszechnioną rybą jest sandacz, spotykany na rynkach przeważnie w stanie śniętym. Wielką ostrożność należy zachować przy kupowaniu tak zwanych sandaczy na lodzie. Tutaj należy zastosować oględziny oczu i skrzeli i próbę jędrności mięsa.

Wyborne w smaku są sandacze mrożone wprost po połowie. Pełne oko i prosta linja grzbietu dają gwarancję świeżości. Sandacze mają najszersze zastosowanie w kuchni polskiej. Gotowane, smażone, pieczone na gorąco i na zimno zawsze stanowią wyborne danie. Ostatniemi laty ogromnie się rozwinęła hodowla karpi w całej Polsce. Ryby te są sprzedawane przeważnie żywe, albo dopiero co uśnięte.

Spotykamy ich w handlu dwa gatunki — karpie złote tak zwane królewskie i karpie węgierskie — nie koniecznie z Węgier pochodzące, gdyż mamy już kilka hodowli karpi węgierskich w kraju: na Śląsku i na Polesiu. Karpie królewskie mają złocistą łuskę z jednego boku w ładny deseń z ciemniejszemi łuskami ułożoną i dużą głowę, zresztą niezupełnie nieużyteczną, gdyż przez wielu amatorów za przysmak uważaną. Stare, francuskie książki kucharskie mówią: „la tête de carpe est un morceau de choix, qui doit être servi de préference

aux dames". Karpie węgierskie mają łuskę biało, lub różowo-niebieską i główki mniejsze. Twierdzenia, że są one bardziej ościste, lub mniej smaczne są bezpodstawne. Karpie mają mięso bardzo delikatne, jednak nieco mdłe, to też podajemy najczęściej karpie z sosem o wyraźnym smaku. Karpie smażone, rzadziej w Polsce używane, są właśnie najsmaczniejszym sposobem przyrządzania. Wszystkich tych trzech gatunków ryb: szczupaka, sandacza i karpia, o ile są głównem daniem, trzeba liczyć kilo na cztery osoby, przyczem jednak mamy prawie zawsze w dodatku zupę rybną, bądź czystą, o ile gotujemy rybę, bądź zabielaną z głów i ości.

Łosoś, najwykwintniejsza i najkosztowniejsza z naszych ryb krajowych, czem ma czerwieńsze mięso i czem więcej czarnych i czerwonych centek na srebrzystej łusce tem jest smaczniejszy. Rzadko się kupuje całego łososia, przeważnie jest on sprzedawany na dzwona. Najkorzystniej jest kupować dzwona środkowe, bliżej ku ogonowi, pozbawione wnętrzności i dużych skrzel. Z takiego kilowego dzwona zamiast czterech otrzymujemy sześć, ośm, a nawet dziesięć porcyj zależnie od potrawy zeń przyrządzanej i apetytu biesiadników. Jeżeli ości w stanie surowym nie odstają od mięsa, jest to dostateczną rękojmią świeżości łososia. Z głowy łososia można ugotować zupę rybną o bardzo wykwintnym smaku.

Pstrąg, spotykany w potokach górskich i rzekach kamienistych, może być użyty tylko prędko po złowieniu, przewozu zupełnie nie znosi, nie może więc być mowy o kupnie w stanie nieświeżym.

Bardzo w smaku do łososia zbliżonym jest śliz, ryba o białem delikatnem mięsie, w wielu handlach białym łososiem zwana, w cenie zbliżona do sandacza. Kupując śliza należy specjalnie zwracać uwagę na oczy, które się w nim nadzwyczaj łatwo, przy niedługiem nawet leżeniu, zapadają. Śliz ma głowę niedużą i mało ości, jest więc bardzo wydajny. Doskonały na wszelkie galarety, majonezy i inne dania zimne.

Specjalne. zaszczytne miejsce zajmuje w kuchni naszej węgorz. Jest on, niestety, rybą bardzo tłustą a stąd niezbyt strawną. Węgorze kupujemy zwykle żywe, jednak i węgorz dopiero co uśnięty, co poznajemy po jędrności mięsa i połysku skóry, smakuje wyśmienicie. Węgorz jest stosunkowo lekki i bardzo podzielny, więc bardzo wydajny. Ma malusią główkę i mało wnętrzności. Kilo węgorza starczy na osiem osób. Węgorza należy bardzo mocno gotować. Nawet, jeżeli następnie chcemy go usmażyć, należy przed smażeniem go ugotować, ostudzić, opanjerować i dopiero wtedy usmażyć, jest to jedyny sposób zrobienia go mniej niestrawnym. Wyborny jest rosół z węgorza.

Lin jest również wyborny na rosoły, nie ustępujące w smaku rosołom z kury. Niestety, miewa on czasem zapach mułu, w którym chętnie przebywa. O ile kupimy żywego lina, należy go przetrzymać dwadzieścia cztery godziny w czystej, zimnej wodzie, przez co ten zapach mułu zniknie lub się zmniejszy. Liny używamy gotowane, smażone, pieczone, bardzo cenne są w galarecie, nakoniec mamy w kuchni polskiej specjalne danie z linem duszonym: lina w czerwonej kapuście, lina po nelsońsku, lina z kaszą hreczaną i t. p.

Lin ma małą głowę, mało łusek i niedużo ości, jest więc rybą bardzo podzielną.

Z dużych, a niezbyt kosztownych ryb na specjalną uwagę zasługuje *sum*.

Jest to ryba biała, bardzo tłusta i prawie bez ości, przynajmniej bez małych ości, jest więc nadzwyczaj wydajna i podzielna. Kupuje się ją częściami, na dzwona, przyczem średnie dzwona są najlepsze. Dzwona ku ogonowi nie mają wprawdzie wnętrzności, natomiast mają duże pletwy, których, oczywiście, nie jada się. Sum gotowany i smażony, na gorąco i na zimno, zawsze jest wyborny i daje się przyprawić w najrozmaitsze sposoby, doskonale imitując i zastępując, u nas rzadkiego, a zatem i bardzo kosztownego, jesiotra. Głowę suma, która jest olbrzymia, używa się na wyborny rosół i ma w sobie dużo bardzo smacznych części jadalnych.

Jesiotr, rzadko w naszych wodach spotykany, ma zamiast łusek, grube guzy, prócz tego skóra cała jest pokryta jakby ostrym żwirkiem lub piaskiem, są one bardzo trudne do usunięcia, to też zwykle przed użyciem zdejmuje się z jesiotra skórę, lub też już po ugotowaniu zdejmuje się ją w kuchni. Jesiotra kupuje się częściowo, na dzwona. Używa się go przeważnie na zimno. Oprócz tego klasycznego sposobu podawania jesiotra, jest on wyborny pieczony, duszony i gotowany. W smażeniu mięso jesiotra rzadko usycha i staje się włókniste.

Najcenniejszą częścią jesiotra jest jego ikra, z której się wyrabia prawdziwy kawior, obecnie najkosztowniejszą z przekąsek.

Podobny kształtem do suma, z tak samo dużą głową, wąsaty i zupełnie łusek pozbawiony *miętus*, sam przez się nie jest wcale rybą smaczną, daje jednak wyborne czyste rosoły rybne, i wątróbka jego — a ma ją bardzo dużą — słusznie jest uważana za wielki przysmak.

Mięso ugotowanego miętusa należy użyć na kotlety, suflet lub nadzienie do pasztecików, kulebiaki i t. p.

Z pomiędzy innych ryb większych trafiają się u nas często duże *okonie* i *karasie*.

PRASOWANIE

DOBRA GOSPODYNI.

Prasowanie bielizny wymaga starannego przygotowania i drobiazgowej czystości. To też miejsce, w którem prasować będziemy, musimy wedle możności wybrać zaciszne, zabezpieczone od kurzu i much. Na wsi w lecie, o ile niema specjalnej pralni, prasować można w ogrodzie pod drzewami, w zimie w pokoju bliskim kuchni, gdzie dusze grzeją się najlepiej. W mieście, w nowych domach, urządzenia ostatniej doby rozwiązują trudności wyboru miejsca. W starych domach miejskich, pozbawionych kulturalnych urządzeń, musimy zadowolić się kuchnią i starać się zapewnić w niej jak największą czystość prasowanej bieliźnie. Do prasowania potrzebny jest szereg przedmiotów, jak: stół z białego drzewa, o ile możności tylko do prasowania używany; deska obita na stałe wojłokiem: wąziutka deseczka składana, miękko wyściełana, do prasowania rękawów; miseczka polewana, lub porcelanowa na wodę; dwa białe prasowniki, jeden do przykrycia sukna na desce, drugi większy, może być stare prześcieradło, do rozłożenia na podłodze pod deską, gąbka do zwilżania bielizny; dwie czyste płócienne szmatki: jedna do spierania, druga do nacierania bielizny i nożyk płaski kościany, używany do podnoszenia zakładek przy sztywnem prasowaniu. Pozatem potrzebujemy kilku żelazek z podstawkami, zastosowanych typem do urządzenia, jakie posiadamy. Żelazka są rozmaite. Do miękkiej bielizny najlepsze są stalowe z dwoma duszami, koniecznie kutemi, nie lanemi. Dla oszczędności opału, czasu i uniknięcia gorąca w lecie, żelazko węglowe okazało się bardzo praktyczne; ogrzewane gaszonemi węglami z twardego drzewa, w razie potrzeby łatwe do szybkiego ogrzania, ujmuje dużo trudu przy mozolnej pracy prasowania. Żelazka spirytusowe, zużywające minimalną ilość denaturatu, dogodne są latem, kiedy się mniej pali pod kuchnią, a więc i o duszę trudniej. oddają nam też duże usługi w podróży, lub na wywczasach letnich.

W miastach, gdzie są urządzenia gazowe i elektryczne. najdogodniejsze i najczyściejsze jest prasowanie żelazkami ogrzewanemi gazem lub elektrycznością. Żelazka gazowe wskutek podniesienia cen gazu, obecnie trochę kosztowniejsze, przy umiejętnem obchodzeniu się z niemi i odpowiedniem urządzeniu, wytrzymują konkurencję. Robota idzie bardzo szybko, gdyż mając dwa żelazka na zmianę, nie tracimy czasu ani na zagrzanie duszy, ani na rozżarzenie węgli. Najidealniejsze co do czystości i wygody są żelazka elektryczne, jednak jeszcze wskutek wysokich cen elektryczności bardzo kosztowne, trzeba pozostawić ten rodzaj prasowania do rzeczy cienkich, delikatnych, używać żelazka bardzo ostrożnie i nie oddawać go w ręce służby. Do prasowania sztywnej bielizny najlepsze są żelazka kute, podłużne, zaokrąglone na końcu. Sztywnej bielizny nie prasuje się mosiężnem żelazkiem, bo pali krochmal i wałkuje go.

Przed prasowaniem trzeba starannie oczyścić żelazka popiołem, papierem szmerglowym, a zardzewiałe naftą, którą pociera się żelazko.

Pod żelazko potrzebna jest podstawka, na której w przerwach stawiamy żelazko, aby nie palić prasownika. Żelazka przechowujemy w suchem miejscu, najlepiej w szafie z półkami, tylko na przechowanie przedmiotów do prasowania służącej, i szczelnie na klucz zamykanej, zabezpieczonej od much, kurzu i działań atmosferycznych, od których niklowe zwłaszcza prędko czernieją. Oczyszczone po prasowaniu żelazko nakrywa się pokrowcem z flaneli albo z szarego płótna, uszytego według fasonu żelazka. Można też owinąć poprostu oczyszczone żelazko płatem wełnianym lub czystą barchanową ścierką. Oczyszczone żelazko przed prasowaniem naciera się płótnem nawoskowanem. W tym celu kładziemy w środek starej, cienkiej, płóciennej chusteczki kawałek czystego pszczelnego wosku i pocieramy nią gorące żelazko.

Jeżeli podczas prasowania żelazko przylepia się do bielizny i ściąga krochmal, trzeba potrzeć je tym płatkiem, a nietylko przestanie przywierać, ale bielizna nabierze połysku. Osoba przystępująca do prasowania, po załatwieniu wszelkich przygotowań, powinna włożyć czysty biały fartuch z rękawami, ręce umyć i dopiero zabrać się do pracy, od której odchodzić do innego zajęcia nie może, starając się przeznaczoną do uprasowania bieliznę ukończyć odrazu, aby leżąc nie brudziła się. Przy mniejszej ilości bielizny trzeba starać się uprasować bieliznę podczas gotowania obiadu, co przyniesie znaczną oszczędność w opale. Gładką bieliznę można również prasować na stole, wygodniej jednak używać do prasowania deski, a stołu do układania już uprasowanej, która dla uniknięcia powtórnej roboty powinna być odrazu dobierana rodzajem, gatunkiem i tuzinami. Koszule damskie, nocne i dzienne, kombinacje, fartuchy, suknie i t. p. muszą być prasowane na desce. Najlepsza deska jest jodłowa lub grabowa, najmniej półtora metra

długa, a pół metra szeroka, rozkładana na zawiasach.

Do rękawów, jak już wspomniałam, doskonałe są małe podwójne deseczki również składane, przyśrubowane do stołu.

Biorąc się do prasowania trzeba każdą sztukę dobrze zmaglowanej poprzednio bielizny rozłożyć, odwilżyć załamki, a jeżeli wskutek zbyt długiego leżenia po maglu zanadto wyschła, można ją delikatnie skropić rozpylaczem, kłaść jedną sztukę na drugiej, niech jakiś czas poleży, a nabierze wkrótce potrzebnej do prasowania wilgoci. Dobrze zmaglowaną grubszą bieliznę, jak prześcieradła na materace, ręczniki, ścierki płócienne i t. p. przeciąga się tylko po wierzchu.

Jeżeli wskutek źle wyprasowanego lub niedoczyszczonego żelazka bielizna przyżółci się, trzeba natychmiast zmyć to miejsce szmatką umaczaną w zimnej wodzie z boraksem.

Bieliznę trzeba prasować wodząc żelazkiem zlekka tam i z powrotem, nie przyciskając zbytnio, aby się nie odznaczyło, sam ciężar gorącego żelaza podziała tu wystarczająco.

Znaki, monogramy, hafty, koronki przy bieliźnie prasuje się po lewej stronie, zwilżone gąbką zmaczaną w lekkim krochmalu brylantowym, biorąc stołową łyżkę na litr wody. Końcem żelazka wyciska się na miękkiem podesłaniu i składa na prawą stronę. Drobne, gładkie sztuki, jak chusteczki, serwety, ręczniki, prasuje się po prawej stronie, a znaki wyciska po lewej. Ręczniki składa się na trzy podłużne części, serwety i męskie chustki do nosa w kwadraty, uważając, aby brzegi równo pasowały ze sobą, były dobrze wyciągnięte, a monogramy miały na wierzchu. Damskie chusteczki do nosa składa się na trzy części wzdłuż i w poprzek. Powłoczki prasuje się z obydwóch stron i składa na trzy części w jedną i drugą stronę. Prześcieradła na materace prasuje się tak, jak są złożone do magla, wzdłuż, następnie składa się na cztery części, przeciągając je tylko po wierzchu. Podpinki prasuje się całe, wyciąga dokładnie obręby, składa się na cztery części w obie strony. Obrusy prasuje się całe po prawej stronie, monogramy wyciska się po lewej, składa stosownie do ich długości i szerokości, potrójnie lub poczwórnie. Serwety pojedyńcze, deserowe, składa się po uprasowaniu na pół w trójkąt; frendzle przy serwetkach deserowych roztrzepuje się delikatnem uderzeniem o deskę, lub stół. Jeżeli pomimo to będą zlepione, trzeba je ostrożnie rozczesać, uważając, aby nie powyrywać nitek.

U koszul damskich nocnych prasuje się po lewej stronie naprzód hafty, koronki, zakładki, lekko je zwilżając, następnie obraca na prawo i prasuje całą wzdłuż; składa się koszulę w obie strony, na trzy części. Koszule dzienne damskie prasuje się jak nocne, zaprasowując całe wzdłuż w fałdki lub w kontrafałdki i składa się zręcznie na trzy lub cztery części. Fartuszki ozdobne trzeba powiesić, zwyczajne złożyć jak koszule nocne. Kombinacje składa się na pół, szlafroki i suknie letnie wiesza w szafie na wieszadłach. Bieliznę krochmaloną niemaglowaną trzeba skropić przed prasowaniem, związać w serwetkę, a po upływie godziny, gdy dobrze zwilgnie, prasować. Batystowe, pikowe i haftowane rzeczy prasuje się zawsze po lewej stronie. U bluzek i sukienek prasuje się przedewszystkiem górę, potem rękawy, a wreszcie całą sztukę wzdłuż. Wszelkie bufki i wody prasuje się na specjalnem okrągłem żelazku, albo, w braku tegoż, na zwyczajnem, postawionem na sztorc, przeciągając po niem złożoną na pół bufkę. Do wąskich falbanek, żabotów i innych ozdób trzeba mieć specjalne małe szpiczaste żelazko, szpicem którego prasuje się fałdki i załamki. Pończochy i skarpetki składa się wciągając stopę do środka, tak jak do wkładania, dobrze wyciąga i zwija parami.

Męskie koszule miękkie i kołnierzyki półsztywne usztywnia się w gotowanym krochmalu, suszy, następnie kropi, a po odleżeniu prasuje zwyczajnie, uważając, aby żelazko posuwać do dołu kołnierzy i mankietów mocno wyciąganych, a wszelkie fałdki starannie zwilżać i wygładzać. Prasowanie sztywnej bielizny wymaga zarówno umiejętności, jak i dużej wprawy. Przedewszystkiem udanie roboty zależy do dobrego przygotowania krochmalu, który stosujemy na surowo. Proporcję należy zachować jak najskrupulatniej, każde bowiem uchybienie sprowadza niepomyślne skutki. Na trzy koszule, trzy pary mankietów i sześć kołnierzyków trzeba wziąć 10 dk. najlepszego krochmalu ryżowego, łyżkę boraksu, pół łyżki gliceryny, zmieszanych w dwóch i pół szklankach zimnej wody. Krochmal rozetrzeć w zimnej wodzie, boraks rozpuścić w odrobinie wrzącej, zmięszać razem, dodać glicerynę, tak, aby płyn był gęstości dobrego niezbieranego mleka. W tej mieszaninie boraks usztywnia i chroni od wzdymania się bielizny, a gliceryna dodaje glansu. Każdą suchą sztukę spiera się dobrze w rozpuszczonym krochmalu, a to, co pozostanie na wierzchu, wciera mocno czystym gałgankiem. Jeżeli pomimo to krochmal pozostaje na wierzchu, będzie to dowodem, że jest za gęsty, trzeba potrochu dolać jeszcze szklankę wody. Ukrochmaloną na surowo bieliznę wyciska się przez wyżymaczkę i zaraz prasuje. U koszul męskich z wszytemi kołnierzykami i mankietami naciera się gors, kołnierzyk i mankiety, samą koszulę skrapia się i zwija lekko. Przy nacieraniu trzeba pamiętać, że krochmal nie wszystkie materjały jednakowo przyjmują i że podczas lata, bie-

lizna krochmalona, prędzej schnąc, jest sztywniejsza, kiedy w zimie, schnąc powoli, wiotczeje. Z tego widzimy, że w lecie bieliznę należy mniej krochmalić niż w zimie.

Ważnem bardzo przy prasowaniu sztywnej bielizny jest trafnie ugrzane żelazko. Za gorące pali, za zimne robi tak zwane bąble. Przez dłuższą wprawę nabiera się doświadczenia, początkowo jednak utrafienie odpowiedniej temperatury jest trudnością nielada, trzeba więc zastosować się do następnych wskazówek: jeżeli kropla wody puszczona na gorącą płytkę żelaza syczy i zaraz wysycha, temperatura żelazka jest odpowiednia; jeżeli zaś wydaje ono specjalną woń przegrzanego metalu, trzeba je wystudzić, wypróbować na kawałku płótna i dopiero prasować. Kto nie ma gazowego żelaza, musi prasować stalowemi duszami, a do glansowania użyć specjalnego małego z wąskim końcem. Po natarciu drobiazgów układa się je wzdłuż na czystem płótnie i zaraz prasuje. Gorsy od koszul, paski u szyi i rękawów naciera się rzadszym krochmalem. Kołnierzyki i mankiety prasuje się i dosusza z lewej strony, a glansuje z prawej.

Połysk nadaje się kołnierzykom nacierając je powtórnie zwilżonym gałgankiem i przyciskając szpiczastym końcem, ukośnie postawione żelazko, prowadzone najpierw z prawej ku lewej, a potem naodwrót, zgóry na dół. Im silniej przyciska się żelazko, tem ładniejszy połysk będzie miała bielizna. Kołnierzykom nadaje się fason z lewej strony, stawiając żelazko na prawym jego końcu, lewą ręką przytrzymuje drugi i powoli posuwając żelazo, zaokrągla kołnierzyk. zbliżając oba końce do siebie, wygięte różki wyciska się po prawej stronie, mankiety prasuje i fasonuje się tak, jak kołnierzyki.

Stojące wykładane kołnierze prasuje się tak samo, wykończając naprzód wierzch, potem spód i załamując jeden na drugi. U sztywnych męskich koszul trzeba naprzód wyprasować plecy, a rozciągnąwszy koszulę jak długa, ułożyć plecy w fałdki i zaprasować: następnie prasuje się paski przy szyi i rękawach. Przekłada się koszulę gorsem do góry, kładzie się złożony w kilkoro kawałek multonu białego lub flaneli pod gors, zwilża go i prasuje, zaczynając od środka. Wyprasowawszy środek gorsu, posuwa się żelazko na boki i glansuje, przyciskając mocno. Jeżeli gors jest plisowany, nie sztywni go się, ale naciera lekkim krochmalem i prasuje, nadając połysk. Po wyprasowaniu układanego gorsu podnosi się zakładki specjalnym kościanym nożykiem. Uprasowaną koszulę układa się na długość, podwijając gładkie części boczne pod gors, rękawy złożone na połowę, tak aby mankiety wystawały o 2 cm. ponad szyję, przypina się szpilkami, a cały dół koszuli, złożony na długość gorsu, upina się pod nim.

GRUPA XIII. WYKŁAD 3.

HODOWLA KWIATÓW DONICZKOWYCH

WANDA DOBRZAŃSKA.

Poznanie ogólnych zasad prawidłowej pielęgnacji roślin doniczkowych jest podstawą, która nie wystarczy jednak przy pielęgnowaniu okazów odznaczających się indywidualnemi wymaganiami, jak: rodzaj ziemi, temperatura sprzyjająca wegetacji, stopień wilgotności, zasilanie.

Omawiając wymagania poszczególnych roślin weźmiemy pod uwagę najczęściej w pokojach mieszkalnych spotykane, a więc:

Araucaria — Araukarja.
Asparagus — Szparag.
Azalea — Azalja.
Begonia — Ukośnica.
Camelia — Kamelja.
Dracena — Smokowiec.
Ficus — Figowiec.
Filices — Paproć.
Hedera — Bluszcz.
Myrtus — Mirt.
Palmae — Palma.
Philodendron — Filodendron.
Rododendron — Różanecznik.
Tradescantia — Trzykrotka.
Yucca — Krępla.
Cactae — Kaktus.

Araukarja. Araukarje prawidłowo pielęgnowane doskonale czują się w pokojach mieszkalnych wymagają jednak niskiej temperatury, wahającej się pomiędzy 6°, a 12° R. codziennego, dwukrotnego zraszania, stałego dopływu świeżego powietrza.

Ziemia odpowiednia dla araukaryj, to mieszanina ziemi liściowo-wrzosowej z dodatkiem ususzonej i utartej gliny, oraz piasku rzecznego. Takiej mieszaniny używamy, przesadzając na wiosnę araukarje.

W okresie wytwarzania nowych pędów arau-

karja wymaga obfitego podlewania — w okresie zimowego spoczynku dawkę zmniejszamy, dbając jednak o to, aby ziemia nigdy nie wysychała.

W miesiącach letnich dobrze jest wystawić araukarję na świeże powietrze, do ogródka, lub na balkon, wybierając miejsce z lekka zacienione. W ogrodzie wpuszczamy doniczkę w ziemię, na balkonie wstawiamy ją do skrzynki, osypując ziemią. W ten sposób zapobiegamy przewróceniu się doniczki i połamaniu rośliny.

Jeżeli trzymamy araukarję w pokoju, staramy się dostarczać jej w okresie ciepła, jak najwięcej świeżego powietrza, trzymając ją przy otwartych oknach. W ogrodzie, lub na balkonie trzymamy araukarję jak najdłużej, przenosząc ją do mieszkania dopiero z nastaniem ostrych chłodów jesiennych. Wyniesiona na otwarte powietrze nabiera żywego, pięknego koloru i prostuje zwisające nieraz ku dołowi gałązki. Odmiany araukaryj hodowanych w pokoju są następujące: Araucaria excelsa — najpospolitsza, najczęściej spotykana odmiana; Araucaria compacta — zwarta, silna o wspaniałem rozgałęzieniu tworzy piętra następujące po sobie w małych odstępach; Araucaria excelsa glauca — zabarwienie niebieskawe — wzrost silny.

Asparagus — Szparag. Asparagusy są nadwyraz dekoracyjne i łatwo znoszą atmosferę pokoju mieszkalnego. Trzeba jednak pamiętać o tem, że jak wszystkie rośliny pochodzenia podzwrotnikowego wymagają dużo parnego ciepła. Dlatego też asparagus bez codziennego (w zimie dwukrotnego, a w lecie kilkakrotnego) zraszania obejść się nie może. Również i ziemia w doniczkach wymaga wysokiego stopnia wilgotności, który zmniejszamy nieco w zimie.



Asparagus plumosus.

Ziemia liściasto-inspektowa z domieszką utartego na miał (suchego) krowieńca i piasku rzecznego jest idealnem podłożem dla asparagusów. Asparagusy przesadzamy wczesną wiosną. W lecie chronimy je przed zbyt ostrą operacją słoneczną, dbając jednak o dostarczenie im miejsca doskonale oświetlonego i ciepłego. Cienka firanka wystarczy jako ochrona przed słonecznym żarem.

Odmiany: Asparagus sprengeri o pędach zwisających hodujemy zazwyczaj wstawiając doniczkę w ampułkę zawieszoną w oknie, lub ustawiając ją na wysokim słupku; Asparagus plumosus wydaje łodygi rosnące pionowo, rozłożenie łodyżek paprociowate, igiełki delikatne cieniutkie o pięknej jasnozielonej barwie.

Aspidistra — Przestrojna. — Najodporniejsza ze wszystkich roślin pokojowych wegetuje pomyślnie zarówno w półcieniu, jak i pełnem świetle. Ma-



Araucaria.



Asparagus sprengeri.



Aspidistra — Przestrojna.

ło wrażliwa na temperaturę doskonale znosi bytowanie na świeżem powietrzu od wczesnej wiosny, aż do późnej jesieni, dlatego też używaną bywa do przystrajania mogił.

Łatwo zrozumieć, że pomimo małych wymagań rozrasta się pięknie i bujnie, jeżeli dostarczymy jej warunków sprzyjających, któremi są: ziemia liściasto-wrzosowa z domieszką sproszkowanego krowieńca i piasku rzecznego, oraz systematyczne, prawidłowe podlewanie. Rozmnażamy aspidistry przez dzielenie krzewów, stare rośliny przesadzamy rzadko. Po przesadzeniu, lub rozdzieleniu trzymamy doniczki czas pewien w cieple, co sprzyja szybkiemu i silnemu zakorzenieniu. Utrzymywać czysto liście, a w lecie zraszać.

Azalea — Azalja, inaczej zwana Polanka. — Pokój mieszkalny ogrzewany jest jedynie w okresie kwitnienia odpowiednim terenem wegetacyjnym dla azalij. Natychmiast po okwitnieniu przenosimy azalje do pokoju nieogrzewanego, lub bardzo słabo ogrzewanego, w którym temperatura waha się pomiędzy 2° a 3°R. Kiedy azalja zrzuci ostatnie kwiaty przesadzamy ją natychmiast w ziemię przygotowaną na podstawie mieszaniny ziemi wrzosowej i liściowej, trzymając w pokoju o powyżej wspomnianej temperaturze. Kto posiada ogródek dobrze zrobi wpuszczając azalję wraz z doniczką w ziemię i trzymając ją tak od połowy maja do jesieni. Zimować trzeba w pokojach chłodnych, podlewając umiarkowanie, aż do chwili ukazania się pąków kwiatowych, dbając jednak o to, aby bryła ziemi nie utraciła nigdy stopnia umiarkowanej wilgotności, gdyż roślina raz zasuszona ginie bezpowrotnie.

Po okwitnieniu azalja zaczyna wytwarzać młode pędy, jest to okres, w którym dostarczać jej trzeba wody tak obficie, jak w okresie kwitnienia, dbając przytem o zasilenie rośliny, którą podlewamy lekkim roztworem saletry chilijskiej, albo rozcieńczoną krwią.

Zdeformowane krzewy azalij można ukształtować przez cięcie, którego bynajmniej się nie boją. Formując w ten sposób krzew azalji przycinamy go przed wysadzeniem na grządkę ogrodową, wyjmujemy z doniczki i sadzimy wypełniając otwór przygotowany ziemią wrzosową. Na jesieni przesadzić do doniczek i zimować w chłodnym pokoju.

Głównym warunkiem pomyślnej wegetacji azalij jest chłodne, świeże powietrze, to też przy łagodnem powietrzu trzeba wietrzyć pokój w którym je przechowujemy. Ciepła, a nadewszystko suchego ciepła te delikatne rośliny nie znoszą.

Przy bardzo drobiazgowej i systematycznej pielęgnacji azalje mogą rok rocznie zakwitać w mieszkaniu, naogół jednak hodowla pokojowa, to znaczy wyprowadzenie azalji z nasienia, lub sadzonki, w mieszkaniu jest niemożliwe, jedynie krzewy nabyte w pełni rozwoju i umiejętnie pielęgnowane mogą przetrwać lat kilka.

Begonia — Ukośnica. Pielęgnacja ukośnic polega na dostarczeniu im dużo wody i dużo pożywienia w lecie, a ograniczeniu podlewania, aż do zaniechania go w porze zimowej.

Pomiędzy ukośnicami odróżniamy trzy zasadnicze odmiany: ukośnice krzaczaste, liściaste i bulwiaste, albo inaczej zwane — kwiatowe.

Ziemią odpowiednią dla ukośnic jest ziemia inspektowa, dobra ogrodowa wymieszana z inspektową, albo wrzosową. Zasilać trzeba dobrze przegniłym krowieńcem, albo rozcieńczoną krwią; przesadzać na wiosnę.

W okresie silnego rozwoju i kwitnienia ukośnice wymagają dużo wody. Silnej operacji sło-



Ukośnica liściasta.

necznej, hodowane w doniczkach nie znoszą, natomiast cieniowane hodują się doskonale na parapetach okien rzadko otwieranych.

Ukośnice krzaczaste dzieli się zapomocą sadzonek, albo przez dzielenie krzewów; ukośnice liściaste mnożymy nie z nasion, ani sadzonek, a przez wyhodowanie młodej roślinki z liścia rośliny starej. Sposób ten daje się jednak stosować jedynie w odpowiedniej temperaturze i sprzyjających warunkach, którym pokój mieszkalny nie odpowiada. Można też mnożyć ukośnice liściaste przez dzielenie kłączy.

Ukośnice liściaste zimują w widnych pokojach mieszkalnych przy temperaturze 12° do 14°R. Podlewać umiarkowanie, aż do chwili kiedy po przesadzeniu wiosennem silnie wegetować zaczną i potrzebować będą większej dawki wody.

Pielęgnacja ukośnic bulwiastych różni się nieco od wyżej omówionych. Odpoczywają one od chwili okwitnienia przez całą zimę. Gdy rośliny okwitną zmniejszamy dawkę wody, a w miarę zamierania liści przestajemy podlewania. Zeschniętą łodygę ścinamy i przechowujemy bulwy w temperaturze 6° do 8°R.

Zaczynając od lutego, przez luty, marzec i kwiecień wysadzamy bulwy w doniczki napełnione ziemią inspektową zmieszaną z liściową, sadząc obcinamy zeschnięte korzenie, a wszystkie zdrowe pozostawiamy.

Bulwę sadzimy w niezbyt dużej doniczce, dając na dno warstwę skorupek. Bulwa powinna być osadzona pośrodku, mocno w ziemię wciśnięta, tak aby górna część bulwy znajdowała się narówni z ziemią.

Doniczki z bulwami ustawiamy na oknie i w pierwszym okresie, aż do wytworzenia się korzeni dbamy jedynie o to, aby ziemia nie wyschła, unikamy jednak obfitego podlewania. Gdy roślina wegetować zacznie podlewamy ją prawidłowo. Wodę leje się dokoła bulwy, aby bezpośrednio na nią nie padała.

W początkowym okresie rozwoju trzymamy ukośnice bulwiaste na oknie zamkniętem, gdy wydadzą pędy wietrzymy, otwierając okno od czasu do czasu, gdy zaś pędy bujnie rozrastać się zaczną trzymamy rośliny na oknach otwartych co przeciwdziała bujaniu. Zasilać młode roślinki krowieńcem i strzec je przed silną operacją słoneczną zarówno w pierwszem, jak i dalszem stadjum rozwoju.

Ukośnice bulwiaste wysadzone w skrzynki balkonowe, lub w grunt, nietylko nie boją się słońca, ale w przeciwieństwie do hodowanych w doniczkach właśnie w słońcu najbogaciej kwitną i rozrastają się bujnie. Wyjmować z gruntu jesienią po pierwszych przymrozkach — przechowywać bulwy oczyszczone z zeschniętych łodyg przesypując trocinami, w temperaturze 6° — 8°R. w miejscach suchych.

Ukośnice bulwiaste wysadza się z doniczek w grunt w dowolnym czasie począwszy od drugiej połowy maja. Przed wysadzeniem trzymać kilka dni w doniczkach na otwartem powietrzu w wystawie zacienionej. Przesadzanie znoszą doskonale. Wysadzać z bryłą.

Camelia — Kamelja. Pielęgnacja kamelij polega na dostarczeniu im pomieszczenia odpowiadającego kapryśnym wymaganiom tych wspaniałych roślin.

W ogrzewanym pokoju mieszkalnym kamelję można przetrzymać tylko czas krótki i to w okresie pełnego kwitnienia. Pozatem w lecie lubi cienistą żyżną grzędę ogrodową, albo przewiewny pokój. o północno-wschodniej, albo północno-zachodniej wystawie.

Zimujemy kamelje w pokojach nieopalanych o temperaturze wahającej się pomiędzy 6°, 7° 8°R. Powietrze świeże, lekko wilgotne, absolutny spokój polegający na nieprzestawianiu doniczek z miejsca na miejsce, wraz z umiejętnem podlewaniem składają się na idealne warunki, które nie gwarantują wprawdzie, jednakże pozwalają się spodziewać kwitnienia.

W okresie rośnięcia kamelje potrzebują dużo wody, natomiast gdy zaczną tworzyć pąki kwiatowe dawkę wody zmniejszamy, unikając przesady, to znaczy, tak bardzo szkodliwego dla rośliny zasuszenia.

Kamelje w okresie wytwarzania pączków podlewamy, gdy ziemia wysychać zacznie: wystrzegamy się, jak najusilniej przestawiania doniczki, a przenosimy do pokoju ogrzewanego dopiero, gdy kwiaty się rozwiną i to nie dla zadośćuczynienia wymaganiom rośliny, a poprostu dla korzystania z jej królewskiej krasy. Jak bardzo niesprzyjającą prawidłowej wegetacji jest atmosfera pokoju ogrzewanego przekonamy się najlepiej po tem, że pączki kamelji przeniesionej z chłodnego, do ciepłego pokoju rozwijają się bardzo rzadko.

Kamelje nie lubią częstego przesadzania. to też przenosimy je z doniczki do doniczki co 3 do 4 lat. Spulchniając korzenie szczędzimy każdy najmniejszy korzonek pamiętając o tem, że kamelja nie wypuszcza ich nigdy zbyt wiele. Przesadzając kamelje dajemy im doniczki o numer większe. Ziemię lubią inspektową. albo ogrodową z domieszką gliny. Przesadzać natychmiast po okwitnieniu i przenosić do nieopalanego pokoju.

Dracenae — Smokowiec. Draceny lubią miejsce zabezpieczone od ostrej operacji słonecznej. Znoszą doskonale temperaturę pokoju mieszkalnego, a w lecie doskonale się czują na otwartem powietrzu, albo w przewiewnym pokoju. Draceny lubią

ziemię pożywną, nieco cięższą. Przesadzać je trzeba na wiosnę, spulchniając korzenie bardzo ostrożnie, aby ich nie uszkodzić. Delikatniejsze odmiany zimują w ciepłych, odporniejsze w nieco chłodniejszych pokojach. Lubią zraszanie i wymagają utrzymywania liści w czystości. Wynoszone w lecie do ogrodu czują się doskonale w lekko zacienionej, lub słonecznej, zależnie od odmiany, wystawie. Trzymając draceny w ogrodzie dołujemy doniczki, aby ustrzec roślinę przed zniszczeniem, które przy przewróceniu doniczki łatwo może się zdarzyć.

Ficus — Figowiec. — Ficusy odznaczają się szybkim wzrostem i łatwością wytwarzania coraz to nowych liści. Każdy liść jest ujemnem, lub dodatniem zaświadczeniem o sumie starań poświęconych roślinie, albowiem każde uchybienie lub zaniedbanie wypowiada się liściem słabiej, niż prawidłowo wykształconym.

Ficusy rozwijają się prawidłowo jedynie w pełnem, padającem z góry świetle. W zimie trzymamy ficusy w chłodnych pokojach o temperaturze 8° — 10°R. Tak przechowywane tracą zdolność tworzenia coraz to nowych liści, które w okresie zimowym z powodu braku odpowiedniego oświetlenia nie dochodzą do pożądanej wielkości. W lecie najlepiej czują się na otwartem powietrzu, to też wynosimy je w czerwcu do ogrodu, trzymając z początku na zacienionej grzędzie, a gdy przywykną do nowych warunków w pełnej, słonecznej wystawie. W braku ogrodu trzymamy ficusy w ciągu lata w słonecznych pokojach przy oknach. Ficusy lubią obfite podlewanie. Skąpa dawka wody szkodzi roślinie i wpływa ujemnie na kształtowanie się liści. Ficusy w pełni rozwoju lubią częste zasilanie krowieńcem, lub krwią rozcieńczoną. Zasilanie w okresie wzrastania stosujemy raz na tydzień. Ziemią odpowiednią dla ficusów jest ziemia pożywna o nieco cięższym typie, niż przeciętna doniczkowa.

Rozmnażamy ficusy zapomocą pędów wierzchołkowych, które ukorzeniają się nie w piasku, ani też w ziemi, a w butelce z wodą. Sadzonkę umieszczamy w butelce, tak aby pęd sięgał aż do wody. Na dnie butelki umieszczamy kawałek węgla drzewnego i ustawiamy butelkę z sadzonką na oknie lekko zacienionem. Po upływie 5 — 7 tygodni sadzonka jest już zazwyczaj tak silnie ukorzenioną, że daje się przenieść do doniczki. Doniczki dajemy małe, wypełniamy je ziemią liściową, a przy sadzeniu uważamy, aby nie uszkodzić delikatnych korzonków. Gdy korzenie osnują bryłę tak, że zaczynają ukazywać się po brzegach doniczki przesadzamy roślinki powtórnie, dając im większe doniczki, trzymamy 2 — 3 tygodni w pokoju i przenosimy do ogrodu, trzymając z początku w półcieniu, a później, gdy młoda roślinka przywyknie do powietrza w pełnem słońcu.

Ficusy hodowane w pokoju też się pięknie rozrastają jeżeli ustawimy doniczki w pełnem świetle.

GRUPA XIII. WYKŁAD 3.

OGRÓDKI

Ogrodnik Architekt STANISŁAW SCHOENFELD.

Spadek podłużny dróg pieszych nie powinien przekraczać 20 proc., t. j. 20 cm. na długości 1 m 6. Przy większych pochyłościach konieczne jest urządzenie schodów, zejść tarasowych, albo serpentyny. Spadki dróg jezdnych i szerokich, zasadniczych dróg pieszych nie powinny przekraczać 5 proc.

Bardzo ważne jest umiejętne *urządzenie kantów dróg.* Po wytknięciu kierunku i ustaleniu spadków osi, należy przy pomocy poziomnicy wyważyć jednakową wysokość obu kantów dróg, wyznaczyć ją palikami, a następnie wyrobić w mocno ubitej ziemi. Bez wyrównania poziomu kantów prawidłowe założenie dróg jest niewykonalne i będą one zawsze raziły krzywiznami.

Trawniki.

Trawniki spełniają w ogrodzie rolę tła, i jak dywany, rozesłane w salonach, dodają im wytworności. Od jasnej zieleni starannie utrzymanych trawników odcinają się ciemne skupiny drzew i krzewów, oraz barwne plamy kwietników.

Krajobraz naturalny może ulegać w ogrodzie mniejszej lub większej stylizacji, więc i trawnik może przybierać różne formy, począwszy od aksamitnego, krótko strzyżonego kobierca o nieskazitelnej zieleni, aż do mieniącej się bogactwem kwiecia łąki, koszonej na zbiór siana w rozległych parkach. W każdym jednak wypadku elementy składowe ogrodu muszą być sharmonizowane, więc nie pasowałaby łąka do starannie pielęgnowanego ogródka, utrzymanego w stylu geometrycznym, jak niemniej raziłby strzyżony trawnik w dzikim parku.

Obserwacja łąk poucza, że zespół porastających je roślin bywa rozmaity, zależnie od natury gruntu, stopnia ocienienia i wilgotności stanowiska. Jedne gatunki traw wykazują znaczną odporność,

podczas gdy inne z trudem dostosowują się do warunków miejscowych, albo giną w nierównej walce o byt. Stąd wniosek, że należy dobierać trawy do właściwości gruntu, na którym rosnąć mają, i że należy starannie przygotować ziemię, żeby otrzymać piękny trawnik.

Przygotowanie gruntu polega na odpowiedniem uprawieniu ziemi, oraz na wyrobieniu powierzchni.

Trawy najlepiej udają się na niezbyt zwięzłej, przepuszczalnej glebie, zasobnej w próchnicę. Grunty zbyt lekkie, łatwo wysychające, stają się odpowiedniejsze po dodaniu do nich gliny, stawiarki (szlamu), albo żyznego kompostu, lub przetrawionego nawozu. Zbyt zwięzłym ziemiom nadaje przepuszczalność dodatek piasku lub próchnicy. Grunty podmokłe można osuszyć zapomocą rowów, drenowania, albo przez podniesienie ich poziomu. Gdzie nie zależy na czasie, tam doskonale poprawiają własności gleby nawozy zielone.

Miejsca, przeznaczone pod trawniki, wymagają przekopania conajmniej na głębokość 30 cm. Jeśli jednak ziemia zawiera dużo kamieni, albo korzeni chwastów trwałych, to bywa pożyteczne wykonanie regulówki do głębokości 50 cm., przyczem wszystkie zanieczyszczenia winny być starannie wybrane. Ponieważ jednak trawy nie zakorzeniają się głęboko, należy unikać wydobywania na powierzchnię ziemi jałowej, jak to zwykle ma miejsce przy kopaniu regulówki, lecz pozostawiać glebę na powierzchni. Nie należy też zakopywać głęboko nawozów, którymi zamierzamy użyźnić ziemię pod trawniki.

Zanim jednak wykonamy regulówkę, czy zasilanie ziemi, trzeba nadać trawnikom wymagane *poziomy i pochyłości.* Mówiliśmy już o tem przy opisywaniu robót ziemnych, które zgruba zarysowują ukształtowanie powierzchni. Dokładniejsze jej ustalenie odbywa się po wypoziomowaniu kantów dróg, z któremi trawniki muszą być sharmonizowane. Przy tej sposobności nadaje się powierzchni trawnika stosownie do potrzeby — charakter równej płaszczyzny, albo zagłębionej w środku tacy, albo wreszcie, w parkach pejzażowych, łąki nieco zagłębionej ku środkowi, a łagodnie wznoszącej się ku drogom i skupinom drzew i krzewów.

Po uprawieniu wymodelowanego zgruba terenu następuje precyzyjne grabienie i *wyrównywanie powierzchni trawnika.* Praca ta, rzadko należycie doceniana, jest trudna i ma olbrzymi wpływ na wytworność całego ogrodu. Niedostrzegalne dla niewprawnego oka nierówności wystąpią jaskrawo gdy się trawa rozkrzewi i będą stale psuły wrażenie najstaranniej pozatem utrzymanego kobierca. O ile umiejętne wymodelowanie trawników znakomicie podnosi perspektywy, o tyle źle lub niedbale wykonane mogą wpłynąć na pozorne zmniejszenie obszaru ogrodu.

Dopiero tak troskliwie wyrównany trawnik można obsiać, choć nieraz bywa wskazane uprzednie uwałowanie go lub uklepanie, jeśli ziemia jest bardzo pulchna.

Bardzo rzadko *do obsiewania trawnika* bywa używany jeden gatunek trawy. Np. niewielkie trawniki w małych ogródkach można obsiewać kostrzewą czerwoną (Festuca rubra), której drobne piórka rozkładają się szeroko, wolno rosną i dzięki temu nie wymagają częstego koszenia. Natomiast zwykle bywają nabywane albo gotowe mieszanki, albo odpowiednie gatunki traw czystych, z których pożądaną mieszankę można samemu przygotować.

Mieszanki, spotykane w handlu, mają pewne ustalone nazwy, więc np. złożona z najdrobniejszych traw — mieszanka kobiercowa — do wytwornych trawników, położonych w bliskości domu. Mieszanka parkowa — do rozleglejszych trawników rzadziej koszonych. Pozatem istnieją mieszanki na miejsca cieniste, na zbocza, na miejsca suche i mokre, na boiska i t. p.

Mieszanki takie, nabywane w firmach, zasługujących na zaufanie, dają dobre wyniki i odpowiadają celowi. Kto jednak ma do obsiania większe przestrzenie, lepiej uczyni, przygotowując sobie mieszanki według niżej podanych przepisów:

Mieszanka kobiercowa:

Agrostis stolonifera 2 cz.
Cynosurus cristatus 1 cz.
Lolium perenne tenue, albo Festuca tennifolia 3 cz.
Poa protensis 4 cz.

Mieszanka trawnikowa normalna (typu berlińskiej)

Agrostis stolonifera 2 cz.
Agrostis capillaris 2 cz.
Alopecurus protensis 2 cz.
Arohena therum avenaceum 2 cz.
Dactylis glomerata 2 cz.
Festuca duriuscula 1 cz.
Festuca pratensis 1 cz.
Holeus lanatus 1 cz.
Lolium pratensis 2 cz.
Poa pratensis 2 cz.
Poa trivialis 2 cz.

Mieszanka parkowa na ziemie suche, piasczyste:

Agrostis stolonifera 1 cz.
Cynosurus cristatus 2 cz.

Festuca ovina 4 cz.
Festuca pratensis 1 cz.
Festuca tennifolia 2 cz.
Lolium perenne 2 cz.

Mieszanka parkowa na ziemie zwięzłe:

Agrostis stolonifera 1 cz.
Alopecurus pratensis 1 cz.
Festuca pratensis 1 cz.
Lolium perenne 1 cz.
Poa pratensis 1 cz.

Mieszanka parkowa na ziemie wilgotne:

Agrostis stolonifera 2 cz.
Anthoxanthum odoratum 1 cz.
Festuca pratensis 2 cz.
Holeus lanatus 1 cz.
Lolium perenna 2 cz.
Poa trivialis 2 cz.

Mieszanka parkowa na miejsca cieniste:

Cynosurus cristatus 2 cz.
Festuca duriuscula 1 cz.
Poa nemoralis 2 cz.

Kto chce się w krótkim czasie doczekać pięknych trawników, powinien *siać gęsto.* W małych ogródkach, na które często spogląda się prawie pionowo z wysoko położonej werandy, albo z górnego piętra domu, trzeba wysiewać 30—35 gramów nasienia na 1 m. kw. Na rozleglejsze trawniki w otoczeniu domu wystarczy 25 gr., a na oddalone około 20 gr. na metr. Brzegi zaleca się obsiewać zupełnie gęsto (40—50 gr. na metr), żeby szybko doczekać się zwartej, dobrze przekorzenionej darni, zabezpieczającej kanty od obsypywania się.

Równomierne wykonanie siewu nie jest łatwe. Jeśli więc ktoś nie posiada wprawy, to powinien naprzód odważoną ilością nasienia wykonać próbne siewy na odmierzonej przestrzeni parometrowej, żeby ustalić pożądaną gęstość siewu. Następnie całą ilość nasienia, przeznaczonego na dany trawnik, podzielić na dwie równe części i wykonać siew dwa razy: raz posuwając się z północy na południe, a drugi raz ze wschodu na zachód, lub odwrotnie. Zapobiega to powstawaniu smug i łysin. Naturalnie, trzeba wybierać do siewu dzień pogodny i bezwietrzny. Podczas deszczu ziemia się lepi.

Po zasianiu trzeba *nasienie przykryć,* względnie zmieszać z ziemią. Przykryć można, rozsiewając ziemię kompostową, darniową albo liściową, wolną od nasion chwastów. Zmieszanie nasienia z ziemią na rozległych trawnikach bywa wykonywane lekką broną konną, na małych zaś grabiami. Przy zwykłem pociąganiu grabi nasienie ulega zgarnianiu w rządki, a często, przy niedostatecznej wprawie grabiącego tworzą się golizny. Dlatego korzystniejsze jest zasiekiwanie nasienia (z niemiecka: hakowanie); wykonywa się je w ten sposób, że lekko lecz gęsto uderza się ostremi grabiami i podrywa wąskie paseczki ziemi, przyczem nakrywają one rozsiane ziarno, pozostawiając niezmienioną powierzchnię trawnika.

Na świeżo uprawionej i zagrabionej ziemi nogi pracowników pozostawiałyby ślady, a nawet dość znaczne wgłębienia. Żeby tego uniknąć, należy wszystkie roboty, podejmowane po zagrabieniu pod siew, wykonywać albo w słomianych chodakach, szytych z plecionych warkoczy, albo na przywiązanych do nóg deskach długości 50 cm, a szerokości 30 cm.

Temi samemi deseczkami trzeba po zasiekaniu ziarna *udeptać powierzchnię trawnika* zarówno w tym celu, żeby była ona możliwie gładka i ułatwiała koszenie, jak również żeby przez uciśnięcie warstwy zwierzchniej wytworzyć włoskowatość i zapewnić młodej trawie dopływ wilgoci z głębi ziemi. Zamiast udeptywać, można trawnik po siewie ubić lekkim drewnianym bijakiem (babą), albo ugnieść niezbyt ciężkim walcem. Na zboczach, gdzie powyższe metody trudno zastosować, ubija się trawnik klepaczką, osadzoną na drążku.

Niekiedy bywa stosowane *układanie trawników z tafli gotowej darni,* ale jest to kosztowne, kłopotliwe, i rzadko daje ładny trawnik, więc może zasługiwać na polecenie tylko przy utrwalaniu stromych zboczy, uzupełnianiu wydeptanych kantów, zwężaniu lub przenoszeniu dróg, albo przy pośpiesznem urządzaniu ogrodów wystawowych. Dlatego nie będziemy się nad tem szerzej rozwodzili.

W miejscach silnie ocienionych, w których trawa zamiera, bywa z powodzeniem sadzony bluszcz leśny (Hedera), barwinek (Vinca minor), kopytnik (Asarum europaeum), konwalje (Convallaria majalis), fijołki (Viola odorata), przylaszczki (Hepatica triloba), lub łomikamienie (Saxifraga crassifolia, S. hypnoides, S. umbrosa).

Po zasianiu należy często trawnik zraszać ostrożnie, żeby nie wypłókać nasienia, ani korzeni słabych z początku roślinek.

Piękno trawników zależy jednak nietylko od umiejętnego założenia ich, lecz i od starannego konserwowania, na które składa się szereg różnych zabiegów.

ROZWIĄZANIE ZADANIA

Rozwiązanie zadania z grupy VII „Szkolenie służby domowej" p. Bureszówny — Żyrardów p. Dębica.

ODPOWIEDŹ Nr. 1.

Odpowiadając na temat pierwszy podać muszę skład rodzaj i urządzenie gospodarstwa odmiennego może od gospodarstw współsłuchaczek Kursów Gospadarstwa Domowego.

Posiadam ogród warzywny 2.000 m^2, 150 sztuk drobiu (kury, indyki i kaczki), 2 sztuki nierogacizny. Mieszkanie składa się z 3-ch ubikacyj. Służącą mam jedną; wstaje rano o godz. 5-ej, pali w kuchni i gotuje dla drobiu ziemniaki — przez ten czas karmi ziarnem, przegląda i kontroluje drób — bada ich niesność i zdrowotność potem karmi trzodę — sprząta kurnik codziennie, a chlew co 2-gi dzień. Ta czynność trwa do godz. 7-ej.

Po ukończeniu tej czynności sporządza się śniadanie, które podaje o godz. 8-ej. Łóżka ścielę sama, jakoteż podlewam kwiaty i ścieram kurze w pokojach. Po śniadaniu ja wraz ze służącą robię gruntowne sprzątanie. Potem służąca idzie do ogrodu, przynosi potrzebne jarzyny i przygotowuje obiad, który jest zgóry obmyślony. Po podaniu obiadu ma służąca wolną jedną godzinę, jako porę obiadową, a o godzinie pierwszej i pół myje naczynie i zamiata pokój jadalny. Od godz. 3-ej do 5-ej jest zajęta w ogrodzie warzywnym. Ona zajęta w ogrodzie, a ja tymczasem przygotowuję podwieczorek na godz. 5-tą, poczem znów drób karmi, kontroluje ich stan, czyści stanowiska. O godz. 7-ej sporządza kolację, o 8-ej podaje, po kolacji obmywa naczynie, dostaje dyspozycje na dzień następny, mniej ważne czynności ustnie, a ważne pisemnie. Zakupy wykonywuje osobny posłaniec.

O godz. 9-ej służąca kończy swą pracę i udaje się na spoczynek.

W każdą niedzielę jest na mszy świętej w kościele.

ODPOWIEDŹ Nr. 2.

Najważniejszą wadą jaką zauważyłam u swojej służącej był, zwłaszcza w początkach, brak inicjatywy i niedokładność wypełniania obowiązków. Na wady te reagowałam w ten sposób, że zmuszona byłam z nią współpracować, lecz nie w charakterze współzawodnictwa fachowego, ale pokazem i objaśnieniem wdrażałam ją w dobre metody wydajności pracy. Każdą czynność wykonywała pod moim nadzorem. Metoda ta okazała się dobrą i po dwóch tygodniach sprawowała już samodzielnie swe czynności.

Ada Bureszówna.

UWAGA. Rozkład dnia b. logiczny i przemyślany! Czy jednak służąca ma nie za krótki wypoczynek (1 godzinę obiadową)? Czy nie zdążyłaby zaraz po obiedzie zmyć naczyń do 1-ej, coby jej pozwoliło korzystać z wolnego czasu od 1-ej do 3-ej.

Dzisiejszą służbę bardzo zniechęca brak wolnej dłuższej chwili w dniu. Natomiast cudownym czynnikiem, działającym na ambicję służącej jest to, że Pani współpracuje z nią razem, wziąwszy na siebie podług programu część zajęć domowych.

M. Ulanicka.



Wydawca. TOW. Wyd. „BLUSZCZ"
Warszawa, Plac Zamkowy Nr. 9.

Kierowniczka Kursów (Red. Odpow.)
WANDA DOBRZAŃSKA

Druk. Zakł. Graf. Tow. Wyd. „Bluszcz" — Warszawa, Rymarska 8. Tel. 244-18.

ILUSTROWANE PODRĘCZNIKI

ręcznych robót kobiecych, wydane przez T-wo Wyd. „BLUSZCZ" — Warszawa, Plac Zamkowy 9.

Konto P. K. O. Nr 13.555.

„100 ŚCIEGÓW SZYDEŁKOWYCH I ICH ZASTOSOWANIE"

Cz. I: Ściegi zasadnicze i ozdobne.
Cz. II: Ściegi tunetańskie.

Cena każdej części 1 zł. 50 gr

Z przesyłką pocztową 1 zł. 80 gr.

„HAFT BIAŁY"

dokładna nauka wszystkich ściegów, używanych przy białych haftach, oraz wzory naturalnej wielkości.

Cena 1 zł. 50 gr. Z przes. poczt. 1 zł. 80 gr.

„HAFT TOLEDO"

nauka wykonania i wzory.

Cena 1 zł. 50 gr.

Z przes. poczt. 1 zł. 80 gr.

„ZBIÓR MONOGRAMÓW"

album, zawierający przeszło 600 wzorów od wykwintnych do najskromniejszych.

Cena 5 zł.

Z przes. poczt. 5 zł. 80 gr.

„WZORY HAFTÓW BIAŁYCH I KOLOROWYCH"

w 2-ch zeszytach, z których każdy zawiera po 100 wzorów naturalnej wielkości haftów białych i kolorowych.

Cena każdego zeszytu 3 zł. 50 gr.

Z przes. poczt. 3 zł. 80 gr.

„MALOWANIE, LIWORYZACJA, TAMPONOWANIE"

sposoby ozdabiania materjałów oraz wzory naturalnej wielkości.

Cena 1 zł. 50 gr.

Z przesyłką pocztową 1 zł. 80 gr.

„PODRĘCZNIK ROBÓT SIATKOWYCH"

(FILET)

dokładna nauka robienia siatki i ściegów, używanych do jej poszywania, oraz wzory i sposoby wykonania motywów, koronek, stor i t. p.

Cena 1 zł. 50 gr. Z przes. poczt. 1 zł. 80 gr.

„HAFT KOLOROWY"

dokładna nauka wszelkiego rodzaju haftów kolorowych, sposoby wykonania oraz wzory naturalnej wielkości.

Cena 1 zł. 50 gr. Z przes. poczt. 1 zł. 80 gr.